

INTERNATIONALE PANNENKOEKEN



Finse pannenkoeken - Pinaattiletut

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 150 g spinazie, diepvries, ontdooid en fijngehakt of 150 g verse spinazie
- ❖ 200 g bloem
- ❖ 500 ml melk
- ❖ 2 eieren
- ❖ 1 tl zout
- ❖ 1 tl suiker
- ❖ ¼ tl nootmuskaat
- ❖ Boter (om in te bakken)

Materiaal: beslagkom, garde, koekenpan met antiaanbaklaag

Zo maak je het:

1. Gebruik je verse spinazie? Kook deze dan kort, laat goed uitlekken en pureer fijn.
2. Druk bij diepvriesspinazie het overtollige vocht er goed uit.
3. Klop de eieren los in een grote kom.
4. Voeg de melk, het zout, de suiker en de nootmuskaat toe.
5. Meng vervolgens geleidelijk de bloem erdoor tot een glad beslag zonder klontjes.
6. Roer de fijngemalen spinazie door het pannenkoekenbeslag.
7. Laat het beslag minstens 15 tot 30 minuten rusten op het aanrecht.
8. Hierdoor bindt de bloem beter en worden de pannenkoekjes zachter.
9. Verhit een klontje boter in een pannenkoekenpan of een poffertjes-/blinis pannetje voor het traditionele kleine formaat.
10. Giet kleine porties beslag in de pan.
11. Bak de pannenkoekjes op middelhoog vuur goudbruin in circa 2 minuten per kant.
12. Stapel ze warm op en serveer direct met een flinke schep vossenbessenjam.

COMBITIP: -

BRON: AI

